



SASHIMI DI ORATA CON ALGHE IN AGRODOLCE

Categoria: Secondi Piatti **Tempo di preparazione:** 10 minuti **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porzioni

- 350 g di orata
- 1 pomodoro verde
- 1 lime
- Qualche foglia di basilico fresco
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 100 g di alghe desalinizzate
- 1 cucchiaino di senape
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaio di soia a basso tenore di sale

Un secondo piatto sicuramente d'effetto ma che si prepara in soli 10 minuti...Provare per credere!

Difficoltà: **bassa**

Costo: **medio**

Tempo di preparazione: **10 minuti**

Porzioni: **4**

Preparazione

Prendete l'orata e tagliatela a sashimi, salatela.

Preparate un condimento con un cucchiaio di acqua, mezzo pomodoro verde, il lime, il basilico ed 1 cucchiaio di olio evo. Condite l'orata.

Condite le alghe con una salsa ricavata da 1 cucchiaino di senape, 2 cucchiaini di aceto di vino bianco, 1 cucchiaino di soia a basso contenuto di sale e 1 cucchiaino di olio evo.

Disponete il sashimi con il suo condimento a mezzaluna nel piatto e decoratelo con il restante pomodoro verde tagliato in piccoli pezzetti. Ponete le alghe al centro del piatto e servite. Enjoy!

